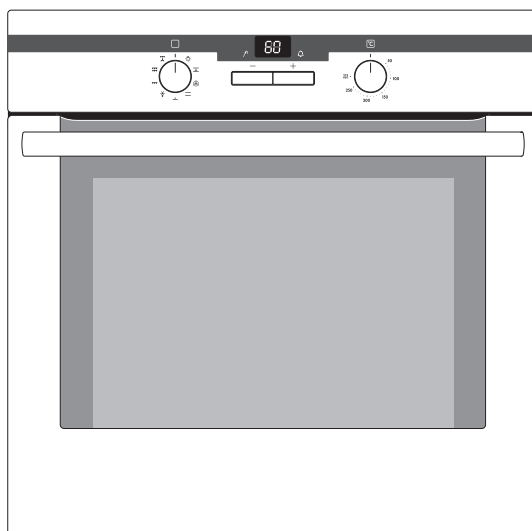


COMPETENCE B4401-4

Встроенный электрический духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Регулировочная панель	9
Основное оснащение духового шкафа	9
Принадлежности духового шкафа	10
Перед первым использованием	11
Первое мытье	11
Управление духовым шкафом	12
Включение и выключение духового шкафа	12
Функции духового шкафа	13
Установка решётки, противня универсального противня	15
Установка и снятие жирового фильтра	16
Дополнительные функции	17
Будильника	18
Термощуп для мяса	19
Механическая блокировка дверцы	21
Инструкции, таблицы и советы	22
Выпекание	22
Таблица для выпекания	25
Таблица “Запеканки и запеченные блюда”	31
“Быстрозамороженные готовые блюда”	31
Жарка	32
Таблица “Жарка”	33
Таблица Термощуп для мяса	35
Плоскостное грилирование	36
Таблица “Грилирование”	36
Размораживание	37
Таблица “Размораживание”	37
Консервирование	38

Мытье и уход	40
Наружные части духового шкафа	40
Камера духового шкафа	40
Оснащение	41
Жировой фильтр	41
Опорные боковые решетки	42
Подсветка духового шкафа	43
Мытье духового шкафа	44
Дверца духового шкафа	46
Стекло дверцы духового шкафа	47
Что делать, если	49
Сервисная поддержка	51

Инструкция по эксплуатации

Правила техники безопасности

- CE** Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:
- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
 - 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
 - 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.

- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.



Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.



Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Утилизация



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

Утилизуйте отслуживший прибор в соответствии с правилами утилизации, действующими в местности Вашего проживания.

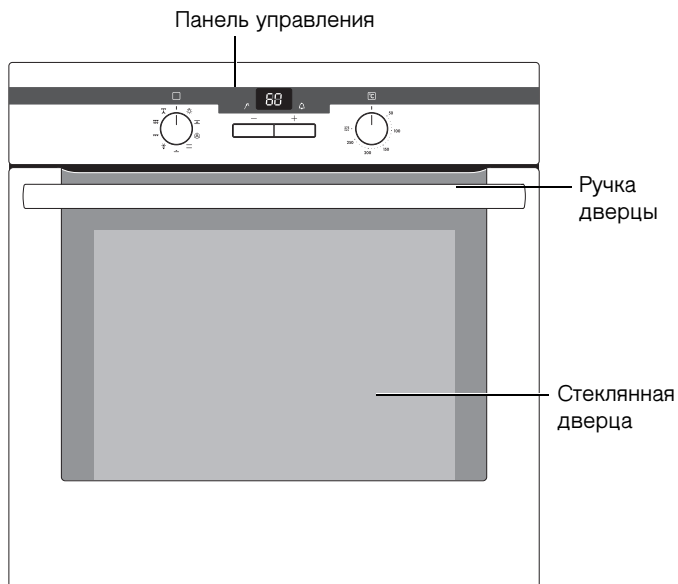


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

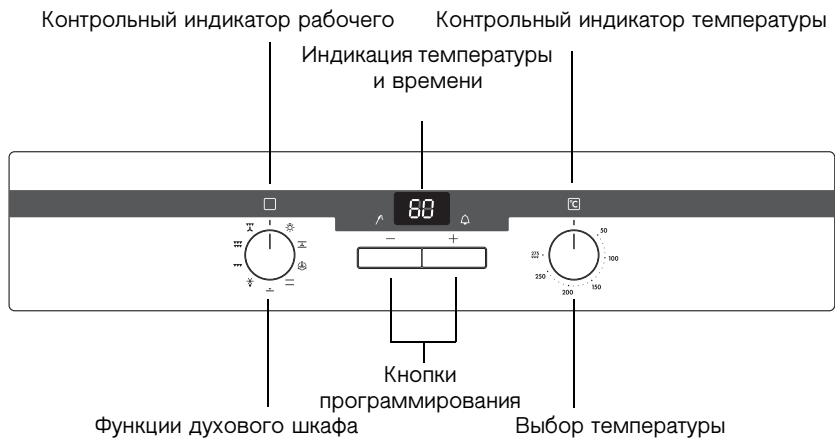
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

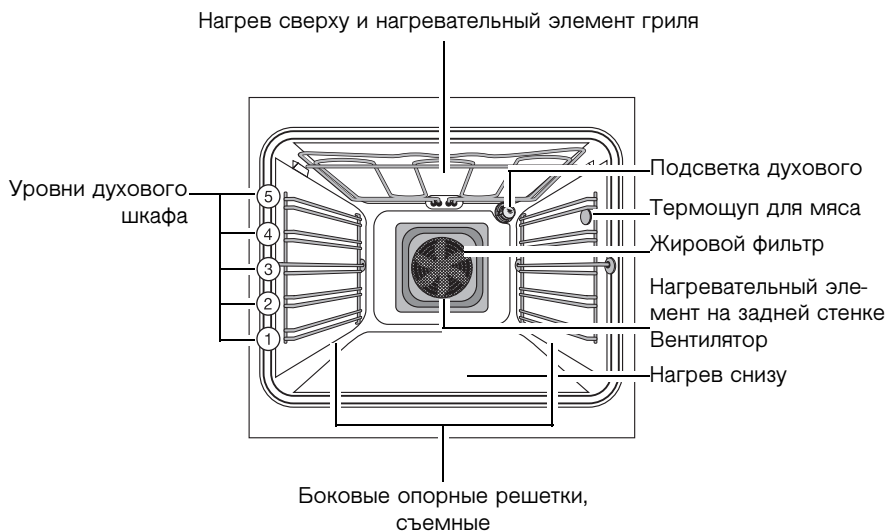
Общий вид



Регулировочная панель



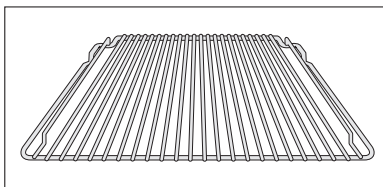
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

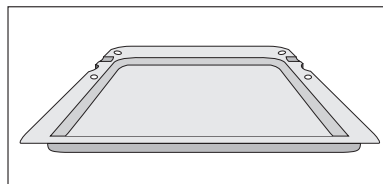
Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



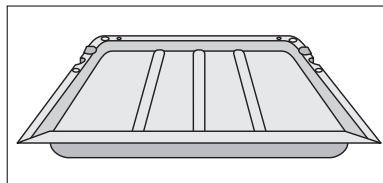
Противень

для пирогов и печенья.



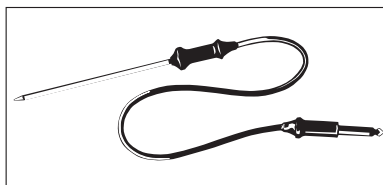
Глубокий противень

для жарки и использования в качестве поддона для сбора жиров



Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



Перед первым использованием

Первое мытье


Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



Внимание: Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков! Вы можете повредить ими поверхность прибора.



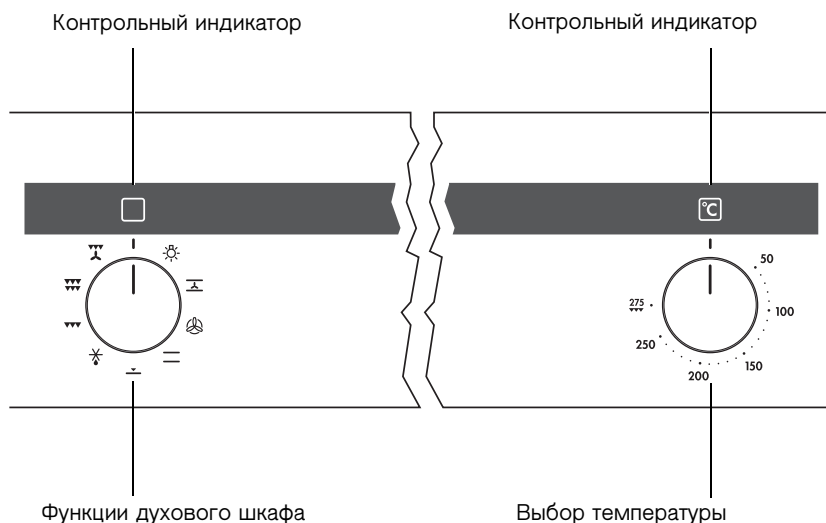
Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

Управление духовым шкафом

i Духовой шкаф снабжен **утапливаемыми переключателями** для выбора функций духового шкафа и температуры. Для приведения в действие нажать соответствующий переключатель. Переключатель в этом случае выступает наружу.

Включение и выключение духового шкафа



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.

2. Путем вращения установите переключатель "Выбор температуры" на нужную Вам температуру.

Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.

Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель "Функции духового шкафа" и переключатель "Выбор температуры" в положение "ВЫКЛ."



Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
 Подсветка духового шкафа	С помощью этой функции Вы можете включить подсветку камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.	—
 Горячий воздух	Для выпекания на одном или на двух уровнях духового шкафа . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев сверху, нагрев снизу, вентилятор
 Мультигорячий воздух	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
 Нагрев сверху и снизу	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу
 Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .	Нагрев снизу

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор	
	Размораживани е	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов.	Вентилятор
	Гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков.	Гриль
	Большой гриль	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков.	Гриль, нагрев сверху
	Инфراجарка	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания.	Гриль, нагрев сверху, вентилятор

Установка решётки, противня универсального противня

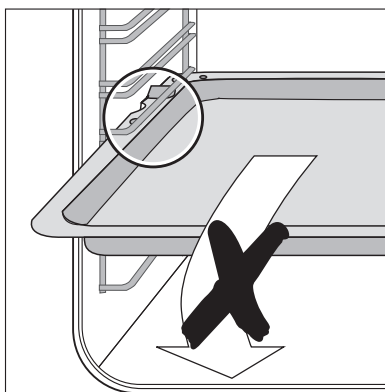


Защита от опрокидывания

На всех выдвижных деталях справа и слева имеется небольшой выступ. Он является защитой от опрокидывания и должен всегда быть обращён назад.

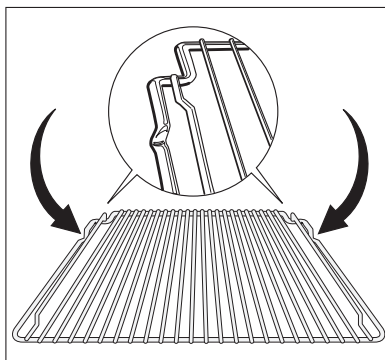
Установка противня или универсального противня:

Защита от опрокидывания должна быть обращена назад.



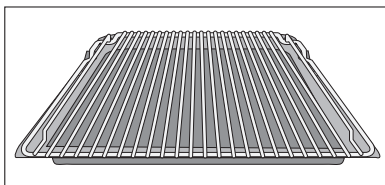
Установка решётки:

Установите решётку так, чтобы обе ручки были обращены вверх. Защита от опрокидывания должна быть обращена вниз и находиться в задней части камеры духового шкафа.



Установка решетки и противня или универсального противня:

При одновременном использовании решетки и противня или универсального противня установите защиту от опрокидывания решетки точно в выемки противня или универсального противня.

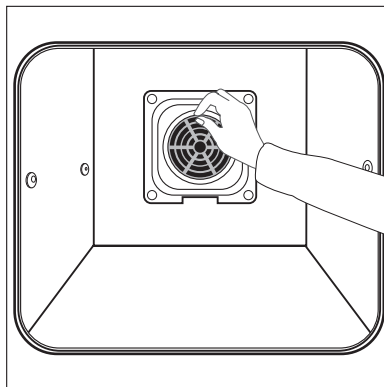


Установка и снятие жирового фильтра

Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

Установка жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и вставьте оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).



Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

Дополнительные функции

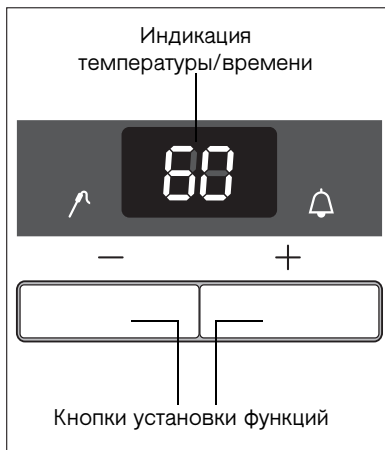
Можно установить Будильника или Термощуп для мяса.

Будильника

Для установки короткого времени.

Термощуп для мяса

Для установки температуры внутри мяса.



Общие указания

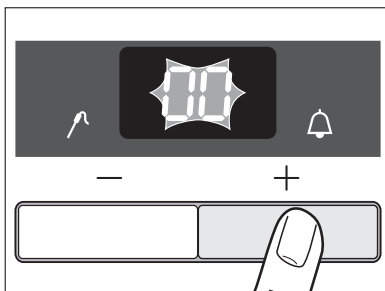
- После выбора функции индикатор мигает в течение 5 секунд. В течение этого времени необходимо сделать выбор между + или —.
- После того, как вы установили нужное время, показания на дисплее мигают еще в течение 5 секунд. Начинается отсчет установленного времени.
- Звуковой сигнал можно прервать нажатием любой кнопки.
- Нужная функция и температура духового шкафа могут быть установлены до или после установки функции часов.
- По истечении времени приготовления блюда переключатель функции духового шкафа и выбора температуры снова установите на ноль.

Будильника

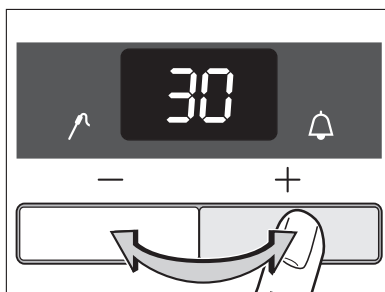


Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Нажать любую клавишу. На табло мигает "00".

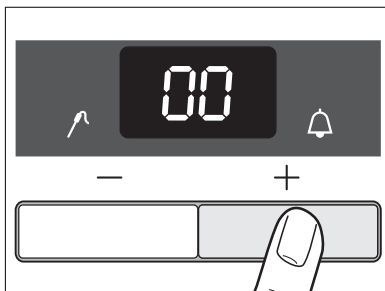


2. В течение 5 секунд кнопками + или - задать необходимое короткое время (макс. 99 минут).
Через 5 секунд на регистрационном табло появляется оставшееся время.



По истечении времени, появляется "00" и в течение 2 минут звучит сигнал.

3. звуковой сигнал прерывается нажатием любой клавиши.



Термощуп для мяса

По достижении заданной температуры внутри мяса раздается сигнал.

i Духовой шкаф не выключается!

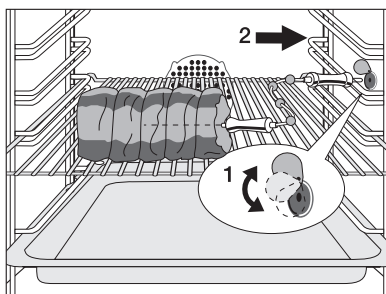
Необходимо учитывать два значения температуры:

- температуру духового шкафа: см. таблицу для жарки.
- температуру внутри мяса: см. таблицу Термощуп для мяса.



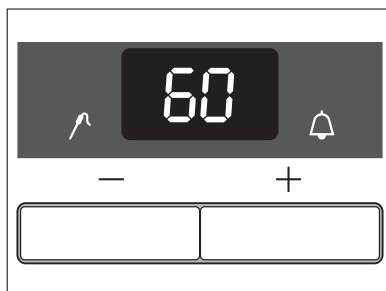
Внимание: можно использовать только термощуп для мяса из комплекта прибора! В случае замены использовать только оригинальную запасную деталь!

1. Острие термощупа по возможности полностью ввести в приготовляемый кусок, так, чтобы острие находилось в центре.
2. Вилку термощупа вставить до конечной отметки в разъем на боковой стенке духового шкафа.

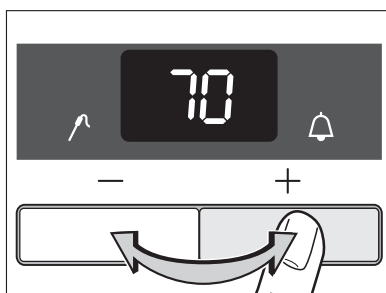


3. Установить нужную функцию и температуру духового шкафа. На табло высвечивается рекомендуемая температура.

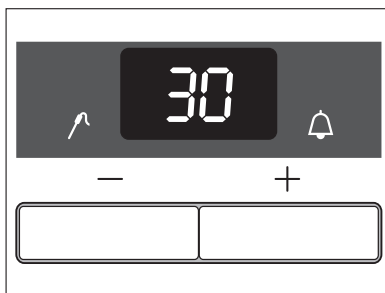
i Температура внутри мяса индицируется на дисплее, начиная с 30 градусов.



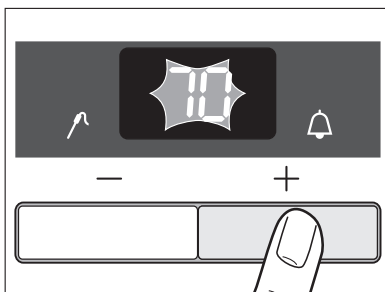
4. Необходимую температуру внутри мяса установить кнопками + или - .



Примерно через 5 секунд на дисплее появляется действительная температура внутри мяса.



Как только действительная температура внутри мяса сравнялась с заданной температурой, раздается звуковой сигнал. Для прерывания сигнала нажать любую кнопку.



Внимание: термощуп для мяса горячий! Извлекая вилку и наконечник, будьте осторожны, есть опасность ожога!

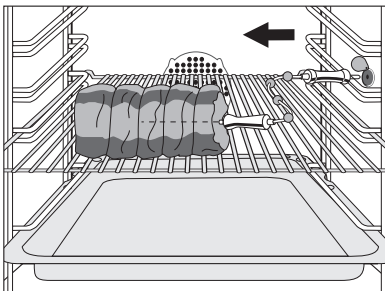


Духовой шкаф не выключается!

5. Вытащить вилку термощупа из разъема, затем вынуть мясо вместе с термощупом из духового шкафа.
6. Отключить функции духового шкафа и температуру.

Контроль и изменение установленной температуры внутри мяса:

- При однократном нажатии кнопок **+** или **—** высвечивается установленная температура внутри мяса.
- При многократном нажатии кнопок **+** или **—** возможно дополнительное изменение выбранной температуры.

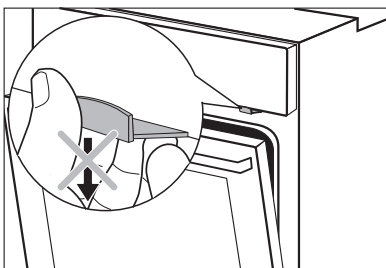
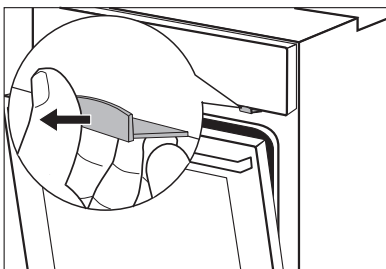


Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

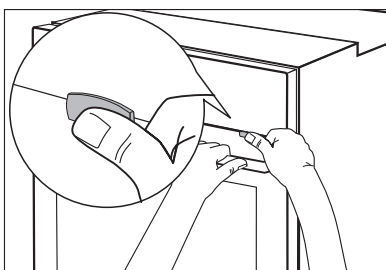
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

Разблокировка дверцы духового шкафа




Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.






Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

Инструкции, таблицы и советы




Выпекание

Функция духового шкафа: Горячий воздух , Мультигорячий воздух  или Нагрев сверху и снизу .

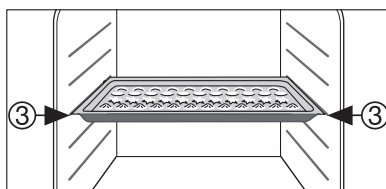
Формы для выпечки

- Для использования в режиме Нагрев сверху и снизу  подходят формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Горячий воздух  или Мультигорячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

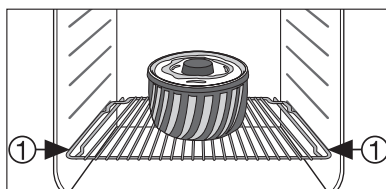
Уровни духового шкафа

- Выпекание в режимах Нагрев сверху и снизу  и Горячий воздух  возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Мультигорячий воздух  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

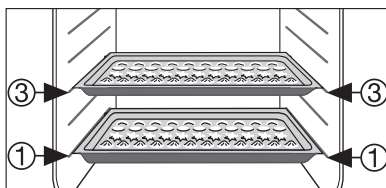
1 противень:
например, на уровне духового шкафа 3



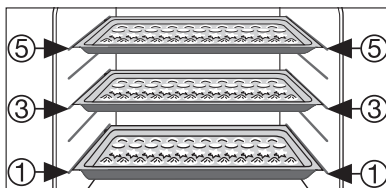
1 форма для выпечки:
например, на уровне духового шкафа 1





2 противня:
например, на уровнях духового шкафа 1 и 3



3 противня:
на уровнях духового шкафа 1, 3
и 5



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Горячий воздух  можно готовить выпечку на решетке одновременно в 2-х установленных рядом формах. При этом время выпекания увеличится совсем незначительно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в нижеследующих таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой формы для выпечки.
- Рекомендуем задавать в первый раз менее высокую температуру и лишь затем, по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда процесс выпекания продукта продолжается слишком долго, выбрать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для собственного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.












- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.





























При продолжительном времени выпекания примерно за 10 минут до окончания программы Вы можете отключить духовку, с тем чтобы использовать остаточное тепло.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица для выпекания

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Выпечка в формах					
Кулич или баба		Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Нагрев сверху и снизу	2	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	180-200	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20см)		Горячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20см)		Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например , «киш лорен»)		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Изделия, выпекаемые на противнях					
Батон-плетенка/ батон-венок		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Нагрев сверху и снизу	2	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/эклеры		Горячий воздух	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Нагрев сверху и снизу	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой		Нагрев сверху и снизу	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Горячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например , с сыром, сливками, «укус пчелы»)		Нагрев сверху и снизу	3	160-180	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾		Нагрев сверху и снизу	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00



Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Пицца (тонкая)		Нагрев сверху и снизу	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Нагрев сверху и снизу	1	250-270	0:08-0:15
Пирог «Вэхэ» (Швейцария)		Нагрев сверху и снизу	1	200-220	0:35-0:50
Мелкая выпечка					
Коржики из песочного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Коржики из песочного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	1 / 3	140	0:25-0:40
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Нагрев сверху и снизу	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:60
Выпечка из дрожжевого теста		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Выпечка из слоеного теста		Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Булочки		Горячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки		Нагрев сверху и снизу	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Горячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Горячий воздух	1 / 4	140 ¹⁾	0:25-0:40
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Нагрев сверху и снизу	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

2)Выпекайте в глубоком противне

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Горячий воздух 	Мультигорячий воздух 	Температура °C	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Выпечные изделия на противнях				
Корзиночки с кремом/эклеры	1 / 4	—	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия				
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	—	170-180 ¹⁾⁾	0:30-0:50
Булочки	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Маленькие булочки (20 штук на противне)	1 / 4	—	140 ¹⁾⁾	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Практические советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым.	Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.
	В тесте слишком много жидкости.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура выпекания.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Выпекание продолжается слишком долго.	Сократите время выпекания.
Пирог зарумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
В установленное время пирог не доходит до готовности.	Слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарное блюдо	Функция духовки		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		Инфراجарка	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		Инфراجарка	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи		Инфراجарка	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г)		Инфراجарка	3	200-220	15-25 мин.
Багеты		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям производителя	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

Жарка

Функция духовки: Нагрев сверху и снизу  или Инфразарка 

Перед началом жарки установите жировой фильтр!

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой.** В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки.**



Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг.**
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Говядина					
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-250 2:00-2:30
Ростбиф или филе					на см высоты
- внутри красное	на см высоты		Инфراجарка	1	190-200 ¹⁾ 0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Инфراجарка	1	180-190 0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Инфراجарка	1	170-180 0:08-0:10
Свинина					
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	160-180 1:30-2:00
Свиная отбивная, солонина “«касселер”	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	170-180 1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Инфراجарка	1	160-170 0:45-1:00
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Инфراجарка	1	150-170 1:30-2:00
Телятина					
Жаркое из телятины	1 кг		Инфراجарка	1	160-180 1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Инфراجарка	1	160-180 2:00-2:30

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Барашек						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:00-1:30
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Нагрев сверху и снизу	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Спинка косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250г		Инфراجарка	3	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Инфراجарка	3	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Инфراجарка	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Инфراجарка	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 кг		Инфراجарка	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Термощуп для мяса

Продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-2 кг
внутри розовый (средней готовности)	60-6 кг
внутри хорошо прожаренный	75-6 кг
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82 °С
Свиная отбивная (спина), солонина “касселер”	75 - 80 °С
Жаркое из рубленого мяса	75 - 80 °С
Телятина	
Жаркое из телятины	75 - 80 °С
Телячьи ножки	85 - 90 °С
Баранина / Барашек	
Баранья нога	80 - 85 °С
Баранья спина	80 - 85 °С
Жаркое из барашка, нога барашка	75 - 80 °С
Дичь	
Спинка зайца	70 - 75 °С
Заячьи лапки, заячьи окорочка	70 - 75 °С
Зяец целиком	70 - 75 °С
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °С
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °С

Плоскостное грилирование

Функция духового шкафа: Гриль  или **Большой гриль**  с установкой максимальной температуры



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.



Пустой духовой шкаф с **всегда предварительно разогревайте в помощь функций гриля в течение 5-ти минут!**

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки ¹⁾	3	2-3 мин.	2-3 мин.
Бутерброды на основе гренков	3	6-8 мин.	—

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание  (без установки температуры)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время размораживания.
- Для размораживания продуктов установите решетку **на 1-й уровень** духового шкафа.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в большую миску. По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 1000г	100-140	20-30	По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 500г	90-120	20-30	По прошествии половины времени оттаивания переверните.
Форель, 150г	25-35	10-15	—
Земляника, 300г	30-40	10-20	—
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 х 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Консервирование

Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклобанки.
- **Стеклобанки с открывающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклобанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °С (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Мытье и уход



Предупреждение: Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

Предупреждение: Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

Внимание: Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. На время проведения чистки включите подсветку духового шкафа.
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании спреев для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

Жировой фильтр

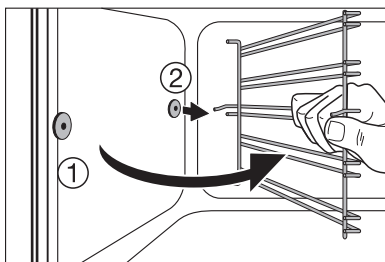
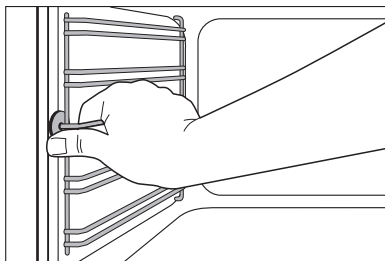
- 1.** Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
- 2.** При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

Как снять опорные боковые решетки для противней

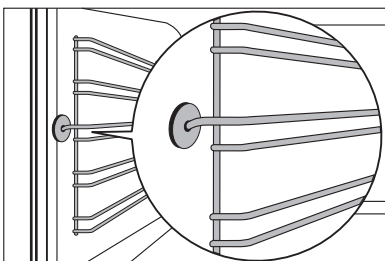
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



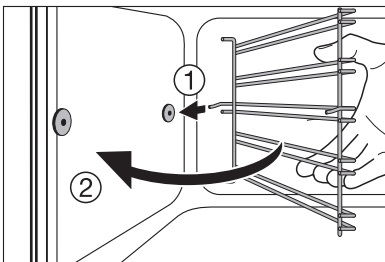
Как вставить опорные боковые решетки для противней



Важно! Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



Подсветка духового шкафа



Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



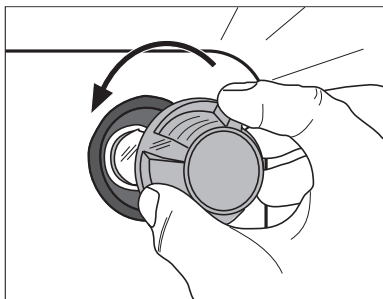
Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:

Замените лампу духового шкафа, 40 Вт, 230 В, жароустойчивость 300 °С.

3. Снова наденьте стеклянный футляр.



Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент

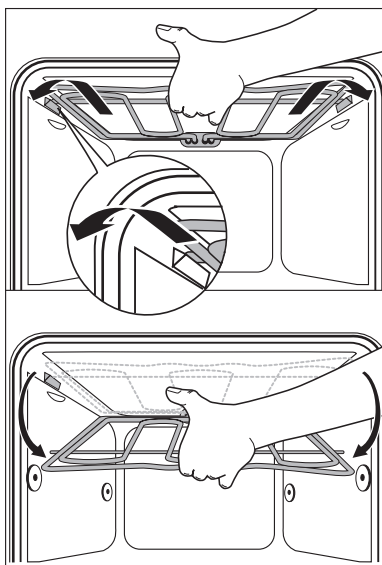


Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.



Внимание: Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.



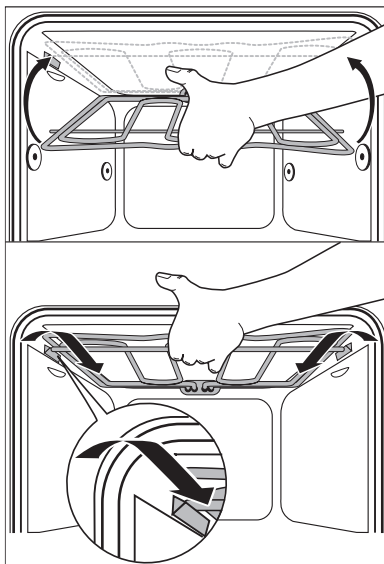
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.



Внимание: Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным.

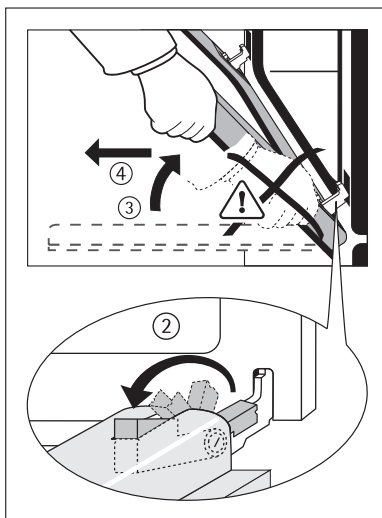


Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

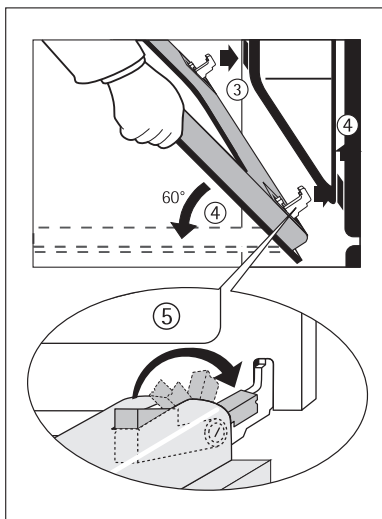
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Полностью откройте **зажимный рычаг цвета латуни** на **обоих шарнирах** дверцы.
3. С двух сторон возьмитесь обеими руками за дверцу и, **преодолевая сопротивление**, закройте дверцу примерно на три четверти.
4. Выньте дверцу. (**Осторожно:** тяжелая!).
5. Положите дверцу **лицевой стороной вниз** на мягкую ровную поверхность, напр., на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как надеть дверцу духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом **прибл. 60 °**.
3. **Одновременно до конца** задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг цвета латуни на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходную позицию.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оснащена тремя стеклами, установленными одно позади другого. Внутренние стекла снимаются для мытья.



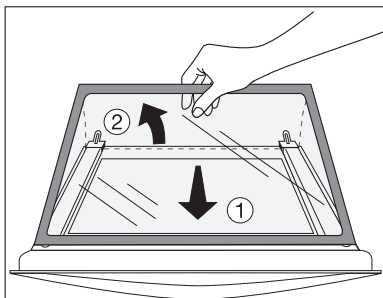
Предупреждение: Следующие операции производите только на **снятой** дверце духового шкафа! Если Вы будете вынимать стекло из неснятой дверцы, то она в результате облегчения веса может быстро захлопнуться и поранить Вас.



Внимание: Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.

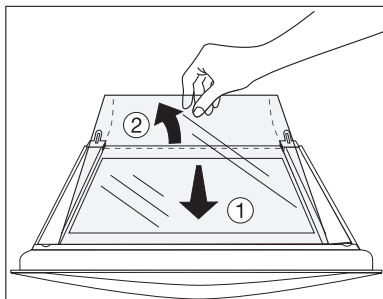
Как вынуть верхнее стекло дверцы

1. Снимите и положите дверцу ручкой вниз на мягкую ровную поверхность.
2. Возьмите верхнее стекло за нижний край и, преодолевая пружинящее сопротивление, потяните в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу (1).
3. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его (2).



Как вынуть среднее стекло дверцы

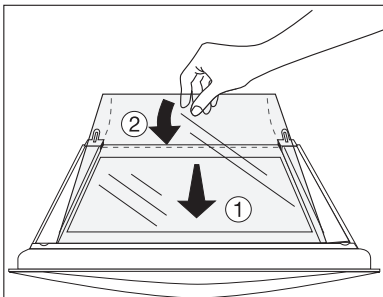
1. Возьмите среднее стекло за нижний край и потяните его в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу (1).
2. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его (2).



Вымойте стекла дверцы духового шкафа

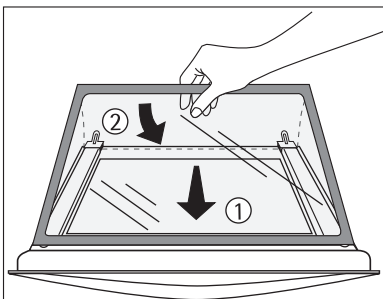
Как вставить среднее стекло дверцы

1. Вставьте среднее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки (①).
2. Опустите среднее стекло вниз и задвиньте в направлении нижнего края дверцы до упора под нижнее крепление (②).



Как вставить верхнее стекло дверцы

1. Вставьте верхнее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки (①).
2. Опустите стекло вниз. Преодолевая пружинящее сопротивление, положите стекло перед крепежной рамой со стороны ручки на нижнем канте дверцы и задвиньте его под крепежную раму (②).



Стекло должно прочно держаться!

Снова наденьте дверцу духового шкафа.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Устранение неисправности
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включить духовой шкаф
	Не произведены нужные установки	Проверить установки
	Сработал предохранитель квартирного электросчета	Проверить предохранители. Если предохранители срабатывают многократно, вызовите профессионального электромонтера.
На индикаторе появляется символ "F2"	Неплотно сидит в гнезде штекер термощупа	Штекер термощупа вставьте до отказа в гнездо на боковой стенке духового шкафа
Не работает освещение духового шкафа	Перегорела лампа духового шкафа	Заменить лампу духового шкафа

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Сервисная поддержка

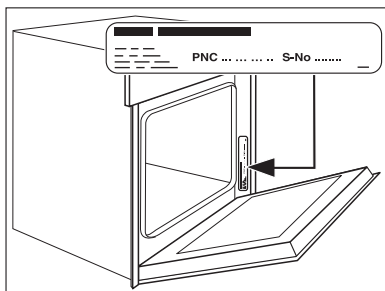
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 923 996-A-221004-02

Право на изменения сохраняется